

# Grünkohl mit Pinkel

## **Für 4 Personen:**

|                           |                       |                     |
|---------------------------|-----------------------|---------------------|
| 2,5 kg Grünkohl           | Salz                  | 1 Zwiebel           |
| 100 g geräuch. Bauchspeck | 2 EL Gänseschmalz     | 250 g Schweinebauch |
| 500 ml Gemüsebrühe        | 5 Bremer Pinkelwürste | 1 TL Senf           |

## **Pinkelwurst:**

|                    |                            |                     |
|--------------------|----------------------------|---------------------|
| 1 Zwiebel          | 1 TL Butter                | 100 g Schweinebauch |
| 100 g grüner Speck | 100 g gekochte Hafergrütze | Salz und Pfeffer    |
| Naturdärme         |                            |                     |

Den Grünkohl entstielen, waschen und abtropfen.

Grünkohl in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Zusammenfallen lassen, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend grob schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Speck würfeln.

In einem Topf Schmalz erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Speck und den Schweinebauch zugeben und anbraten.

Grünkohl hinzufügen und ca. 300 ml Gemüsebrühe angießen. Pinkel zwischen den Grünkohl legen und alles ca. 1 Stunde kochen lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen.

Nach einer Stunde Garzeit eine Pinkelwurst öffnen und den Inhalt unter den Grünkohl mischen. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Senf abschmecken.

Schweinebauch herausnehmen, in Stücke schneiden und mit Grünkohl und Pinkelwürsten anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln und auch Senf.

## **Selbstgemachte Pinkelwurst:**

Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Aus der Pfanne nehmen und mit Bauchfleisch, grünem Speck und Hafergrütze durch einen Fleischwolf drehen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Wurstdärme füllen.

Jacqueline Amirfallah am 25. Januar 2023